pasta fresca, laboratorio con punto vendita

Angelo Bellotti

Dominioni Punto & Pasta

Un progetto per un piccolo laboratorio di produzione di pasta fresca con annesso punto vendita, caratterizzato da un basso investimento iniziale e dalla possibilità di avviare l'attività anche in piccole superfici

La richiesta

Presentiamo in queste pagine il progetto per la realizzazione di un piccolo laboratorio di pasta fresca con annesso punto vendita.

Tra le richieste specifiche evidenziate da parte dell'operatore del settore indichiamo:

- *possibilità di produrre sia pasta fresca farcita (ravioli doppia sfoglia) che liscia (lunga e corta), e gnocchi:*
- *capacità produttiva complessiva di almeno 200 kg/giorno;*
- *ridotto investimento iniziale (massimo 60.000 euro);*
- *ridotti ingombri.*

Il progetto è stato predisposto da Dominioni Punto & Pasta.

Il laboratorio con punto vendita

Il progetto qui presentato è per un piccolo laboratorio con annesso punto vendita per il commercio al dettaglio e con la possibilità di acquisire clienti nel settore ristorazione e supermercati. Non si tratta di un pastificio di grandi dimensioni, ma di un laboratorio con punto vendita che lavorerà in un ambito circoscritto (paese o quartiere di una città), con un investimento complessivo inferiore ai 60.000 euro e che possa rappresentare una fonte di reddito per giovani o per una famiglia. Un investimento iniziale modesto, quindi, per una attività di carattere artigianale, che come tale può avere accesso a finanziamenti pubblici e agevolazioni, che variano da regione a regione. L'attività può essere svolta in uno spazio che va da un minimo di 40-45 metri quadrati fino a un massimo di 70-80 metri quadrati, che rappresentano la dimensione ottimale per questa tipologia di laboratorio. La prima mossa nell'affrontare la decisione di aprire questa microimpresa è quella della scelta dell'ubicazione del locale, tenendo sempre in considerazione che la giusta posizione dello stesso, possibilmente vicino a zone di passaggio pedonale, con facilità di parcheggi e la presenza di altri negozi, favorisce l'avvio dell'attività e ne rappresenta una chiave determinante per il successo. Scelto il posto, occorre verificare con cura che il locale possa essere consono all'attività: deve esserci la possibilità di realizzare un bagno,

l'illuminazione naturale, aerazione e canna fumaria (quest'ultima non è strettamente indispensabile, ma la sua mancanza rischia di escludere la possibilità di cucinare, perché non ovunque è possibile utilizzare cappe a carboni attivi).

Trovato il locale è opportuno informare la ASL di competenza, presentando da subito un progetto di massima. Le osservazioni dell'autorità faranno risparmiare tempo e denaro, dato che l'interpretazione della normativa è molto aleatoria anche all'interno della stessa unità e le leggi di riferimento possono essere soggette a cambiamenti nel corso dei lavori.

Adesso disponiamo del nostro spazio e dobbiamo suddividerlo in:

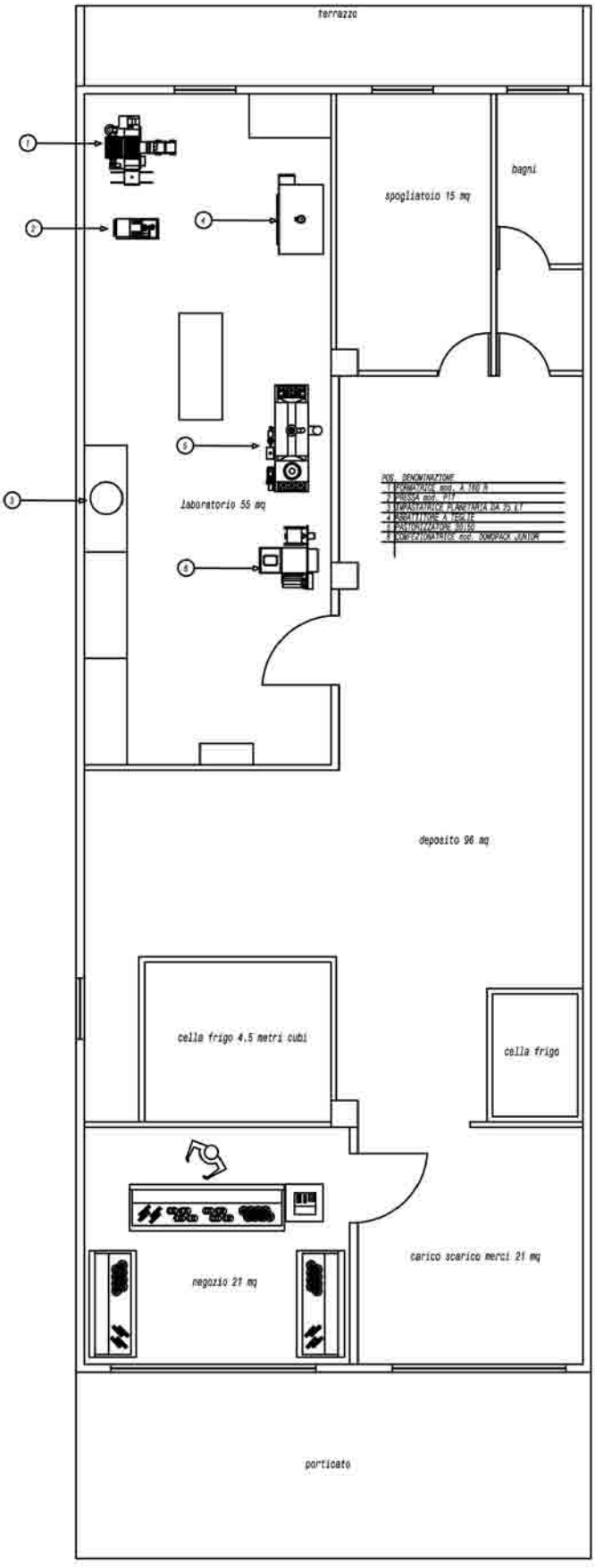
- vendita;
- produzione/cucina;
- magazzino;
- bagno;

Nell'assegnazione degli spazi del locale bisognerà sempre tener conto della tipologia e dell'eventuale stagionalità della produzione; pertanto, ad esempio, se intendiamo produrre pasta precotta (lasagne, insalate di pasta nel periodo estivo o monoporzioni) dovrà essere dedicato maggior spazio alla cucina. Il progetto qui esposto prevede anche la possibilità di confezionare in atmosfera modificata parte della produzione (per la vendita ai supermercati), precedentemente pastorizzata.

Macchina combinata Dominioni mod. A160R

Per un'attività di questo tipo, Dominioni propone le seguenti unità di produzione:

- macchina combinata Dominioni mod. A160R, un gruppo di lavorazione autonomo per la produzione di ravioli, pasta laminata, tagliatelle di differente formato e taglio. Questa macchina con la struttura realizzata in acciaio inox è costituita da due vasche impastatrici, un gruppo di laminazione della sfoglia, un sistema a nastro per l'arrotolamento ed il taglio della sfoglia, un gruppo raviolatrice doppia sfoglia, un gruppo di laminazione e taglio e il quadro elettrico;
- macchina per gnocchi Dominioni mod F2, a due fori, per la produzione di gnocchi di farina e di patate, rigati o lisci, grossi o piccoli, con alimentazione dell'impasto di tipo semicontinuo;
- pressa Dominioni mod. P45/17,



Esempio di laboratorio con punto vendita

per la produzione di pasta corta e lunga. Con la semplice sostituzione della trafila, questa macchina consente di realizzare moltissimi formati di pasta di diverse dimensioni, la dotazione di serie comprende il coltello a regolazione elettronica per produrre pasta corta tipo fusilli, gnocchetti e maccheroni;

• pastorizzatore Dominioni mod. KG/H30, per il trattamento idrotermico delle paste ripiene, realizzato in acciaio inox, caratterizzato da camera di trattamento a vapore saturo, nastro trasportatore in acciao inox, zona di ventilazione, aspiratore per l'espulsione del vapore e quadro elettrico di comando;

• confezionatrice di vaschette preformate con vuoto e atmosfera modificata, mod. Domopack Junior, totalmente realizzata in acciaio inox, ideale per il confezionamento di prodotti pastorizzati per una lunga conservazione.

Questa invece, l'attrezzatura per la cucina/magazzino:

• serie tavoli in acciaio inox completi di lavello con sgocciolatoio;

• abbattitore di temperatura mod. Gastronorm 1/1 a 5 teglie, realizzata in acciaio inox;

• impastatrice a spirale testa fissa 21 kg/ora;

• minicella postiva -2 +8 °C preallestita, con capacità di 4 m^3

• frigorifero verticale a due ante da 1200 l;

Pastorizzatore Dominioni mod. KG/H30

• armadio verticale a due ante a battente e scaffalature per magazzino;
• grattuggia.

Il progetto prevede anche la fornitura della attrezzatura per il locale di vendita:

• vetrina/banco per alimenti refrigerato statico, di lunghezza 1500 mm, caratterizzato da refrigerazione statica, evaporazione automatica della condensa, illuminazione interna, isolamento in poliuretano espanso e motore incorporato, con possibilità di personalizzare la struttura esterna nei colori e di aggiungere accessori utili alla vendita;
• modulo cassa;
• vetrine per esposizione.

Dominioni, storico fornitore di macchine per la produzione e trattamento termico della pasta fresca, può fornire tutte le attrezzature sopra descritte.

La produzione giornaliera di questo laboratorio, che può raggiungere una dozzina di quintali, inizialmente dovrebbe attestarsi sui 100-150 kg, prevedendo la vendita diretta al banco (e quindi a prezzo pieno) di un mix equilibrato di paste ripiene, paste laminate, pasta corta e gnocchi.

Non stiamo a illustrare flussi di materie prime o cicli di lavorazioni. Questo laboratorio è di tipo artigianale, dove si produce in una scala leggermente più grande, quello che si fa – o che si faceva – a casa.

È tuttavia fondamentale cercare di ottenere prodotti di assoluta qualità, per migliorare la quale Dominioni ha da poco inaugurato, col progetto *L'università della pasta fresca*, una serie di corsi teorico-pratici di specializzazione di diverso livello che si terranno presso un pastificio. ■